
Chłodnik czysty

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1532 razy.

40 dag buraków ćwikłowych,
5 szklanek wywaru z włoszczyzny (bez kapusty),
szklanka kwasu buraczanego,
20 dag ogórków,
pęczek kopru,
ząbek czosnku,
pieprz,
2 jaja,
sól,
cukier

Buraki umyć i ugotować w całości. Gdy zmiękną obrać, pokrajać w paseczki, zalać wywarem z włoszczyzny. Dodać kwas buraczany albo sok z ogórków kwaszonych. Barszcz zagotować, dodać rozarty czosnek, ostudzić. Następnie wsypać dużo posiekanego kopru, przyprawić do smaku pieprzem, cukrem i solą. Ogórki obrać, pokrajać w cienkie paski, nakładać na talerze, dodać jaja ugotowane na twardo i posiekane, zalać ostudzonym chłodnikiem, który powinien mieć smak kwasowo-winny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD